

## Fine dell'anno scolastico 2009-2010

### 7. Quantità e qualità per l'anno trascorso nei ristoranti scolastici del Cantone

Durante l'anno scolastico 2009-10 **il servizio della refezione scolastica ha superato i 600'000 pasti annui serviti**. Questo importante traguardo è il risultato della collaborazione tra cuochi, aiuti cuochi, personale di cucina, consulenti alimentari coadiuvati da una dietista, nonché dei partner privati. Le segnalazioni delle direzioni scolastiche, dell'utenza e del Laboratorio cantonale sono pure utili per apportare le giuste correzioni.

La collaborazione con una dietista diplomata offre ai cuochi e ai consulenti nuovi elementi formativi, i quali che sono applicati nelle ricette quotidiane. Il mondo dell'alimentazione è vasto, complesso e ricco di teorie e tendenze verso le quali deve prevalere il buon senso e l'esperienza..

Il supporto del laboratorio cantonale è molto apprezzato, poiché interviene anche in misura preventiva (corsi di formazione).

Nell'anno che sta per terminare i ristoranti scolastici hanno pure partecipato al progetto Svizzero de *La settimana del gusto*: la rassegna gastronomica ha portato un ottimo successo: "Polpettine della nonna" è il piatto preferito nei ristoranti scolastici in occasione della Settimana del gusto 2009. "Le polpettine della nonna accompagnate da patate al formaggio e fagiolini verdi", proposte dall'apprendista-cuoca Nelly Grossi, è risultato il piatto preferito dagli studenti in tutti i ristoranti scolastici del Cantone.

*Avvicinare i giovani ai gusti locali*, che hanno da sempre caratterizzato la cucina nel Cantone Ticino, è l'obiettivo della Settimana del gusto che anche in questa edizione è stato pienamente raggiunto. Oltre 3000 studenti ed altri utenti dei ristoranti scolastici hanno gustato durante tutta la durata della rassegna gastronomica i menu proposti.

Nella settimana del gusto sono pure stati attivamente coinvolti gli apprendisti cuochi: un vero successo, poiché le proposte culinarie degli apprendisti sono state piacevolmente gustate. Per citarne alcune: i "petti di pollo al cartoccio" di Giona Sgroi, la "spuma di castagne" e le "paste frolle della Leventina". Grande riconoscimento professionale quindi per i protagonisti in erba attivi in cucina.

#### Un concorso sul formaggio misterioso

Durante la pausa pranzo, nei ristoranti scolastici di alcune sedi di scuola media, gli allievi sono stati invitati ad assaggiare alcuni formaggi per scoprire quello misterioso. La formagella ticinese doveva infatti essere riconosciuta fra il Gruyère e l'Emmenthaler. Ai primi 3 classificati è stato consegnato un formaggio "Tremola", prodotto e offerto dal Caseificio del Gottardo di Airole.



#### Ecco i vincitori del concorso nelle scuole medie di:

- Cadenazzo: Mara Albanese, Sophie Uzuher e Oscar Quadri;
- Biasca: Matteo Previtali, Kustrin Selmoni e David Jason Taglio;
- Bedigliora: Céline Gianoni, Giorgia Baiardi e Thalissa Govi;

- Cevio: Lien Beroggi, Michelle Perucchi e Julia Binsacca;
- Gordola: Sara Fonti, Carolina Beretta e Manuel Dalia.

Il 2010 si apre con nuove sfide: preparare in modo sano e equilibrato menu che a volte sono etichettati come la causa dell'obesità. L'hamburger sarà il primo imputato, chissà se si riuscirà a renderlo sano ed equilibrato?

**Per ulteriori informazioni rivolgersi a:**

Consulenza alimentare, Tiziano Orrù e Karin Semmler,  
tel. 091 814 65 78, natel 079 412 16 36, [consulenza-alimentare@icec.ti-edu.ch](mailto:consulenza-alimentare@icec.ti-edu.ch)

Ufficio della refezione scolastica, Elena Pedrioli, tel. 091 814 34 09, [decs-urts@ti.ch](mailto:decs-urts@ti.ch)  
Sito Internet [www.ti.ch/menuscolastici](http://www.ti.ch/menuscolastici)